

Crêpes soufflées apéritives au jambon

Pour 48 bouchées

Préparation : 10 min – Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 2 oeufs
- 125 g de farine de blé
- 250 g de lait
- sel, poivre
- 150 à 200 g de jambon
- 70 g de gruyère râpé



Ustensiles spécifiques : un pichet verseur, une cuillère magique, un moule 48 mini-cubes et une plaque aluminium perforée.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Poser le moule 48 mini-cubes sur la plaque aluminium perforée.
- Dans le pichet verseur, fouetter les œufs, la farine et le lait.
- Saler et poivrer.
- Ajouter la moitié du gruyère.
- Déposer un peu de jambon ou lardons dans chaque empreinte.
- Remplir de la préparation.
- Parsemer du reste de gruyère.
- Enfourner +/- 15 min et déguster sans attendre.

Bon appétit !



Moule 48 mini-cubes

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle